



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไซโป้วโพธาราม

ทะเบียนเลขที่ สช 65100189

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไซโป้วโพธาราม คำขอเลขที่ 64100271 ทะเบียนเลขที่ สช 65100189 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 14 กรกฎาคม 2564

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. 2565

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๒๕๖๕/๒๕๖๕

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไชโป้วโพธาราม

Photharam Preserved Radish หรือ Chai Pow Photharam

- | | | | |
|--|---|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 64100271 | ทะเบียนเลขที่ | สช 65100189 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 14 กรกฎาคม 2564 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 14 กรกฎาคม 2564 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน
ที่อยู่ | จังหวัดราชบุรี
ศาลากลางจังหวัดราชบุรี ถนนอำเภอ ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี 70000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ไชโป้วเค็ม และไชโป้วหวาน | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า
คำนิยาม | | | |

ไชโป้วโพธาราม (Photharam Preserved Radish หรือ Chai Pow Photharam) หมายถึง ไชโป้วเค็มและไชโป้วหวานที่ผลิตจากผักกาดหัวหรือหัวไชเท้าเฉพาะส่วนรากที่มีเนื้อสีขาว โดยนำมาแปรรูปด้วยวิธีการดองเค็มด้วยเกลือทะเล และวิธีการดองหวานด้วยน้ำตาลทรายขาว ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ที่สืบทอดกันมา มีรสชาติเค็มหรือหวานปนเค็มที่กลมกล่อม กรอบ และมีสีน้ำตาลสวย ผลิตในพื้นที่อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์หัวไชเท้า สายพันธุ์เบาของกลุ่มเอเชียที่เป็นพันธุ์แบบจีน
- ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ลักษณะทางกายภาพของผักกาดหัวหรือหัวไชเท้า

- ผิว เรียบบาง
- สี สีขาวทั้งผิวและเนื้อ
- เนื้อ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อหรือฟ้าม
- รูปร่าง เรียวยาวคล้ายกระบอก

(3) การให้น้ำ ให้อย่างสม่ำเสมอและเพียงพอต่อความต้องการ สำหรับการปลูกในฤดูหนาว ซึ่งมีน้ำค้างมาก จะให้น้ำในปริมาณเท่าที่จำเป็นเท่านั้น เนื่องจากหัวไชเท้าเติบโตจากน้ำค้าง

(4) การถอนแยก หลังจากปลูกได้ 7 – 10 วัน หรือต้นกล้าเริ่มงอกมีใบจริง 2 – 3 ใบ ควรถอนแยก ต้นอ่อนที่อ่อนแอ เป็นโรค หรือถูกแมลงกัดกินทิ้ง กรณีที่ปลูกโดยการหว่านควรถอนแยกและจัดระยะห่างระหว่างต้น ในช่วง 20 – 30 เซนติเมตร ส่วนการปลูกแบบหยอดหลุมควรถอนให้เหลือหลุมละ 1 ต้น

(5) การให้ปุ๋ย ใส่ปุ๋ยหลังจากปลูกแล้ว 7 – 10 วัน โดยโรยข้างแถวและพรวนดินกลบลงไป และควรให้ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมักที่สลายตัวได้ดี โดยใส่เมื่อหัวไชเท้ามีอายุ 20- 25 วัน ในอัตราส่วนตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(6) การพรวนดินและกำจัดวัชพืช ควรทำพร้อมๆกับการใส่ปุ๋ยทั้ง 2 ครั้ง คือ หลังปลูก 7 – 10 วัน และ 20 – 25 วัน

การเก็บเกี่ยว

(1) ควรเก็บเกี่ยวทันทีเมื่อถึงอายุการเก็บเกี่ยว โดยอายุการเก็บเกี่ยวจะอยู่ในช่วง 42 – 48 วัน

(2) นำหัวไชเท้ามาล้างน้ำให้สะอาดและตัดใบออกให้เหลือเฉพาะจุกยาวประมาณ 5 เซนติเมตร หลังจากนั้นห่อด้วยกระดาษหรือผ้าขาวบางแล้วบรรจุใส่ถุงหรือกล่องพลาสติก จากนั้นควรนำไปแช่ในตู้เย็น เพื่อรักษาความสด ทั้งนี้ ไม่ควรให้หัวไชเท้าโดนความร้อนหรือแสงแดด เพราะจะทำให้หัวไชเท้าเหี่ยวได้ง่าย

การเตรียมหัวไชเท้าเพื่อส่งโรงงานผลิตไซโป้วโพธาราม

(1) คัดเลือกหัวไชเท้าตามคุณลักษณะที่โรงงานในอำเภอโพธารามกำหนดหรือตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) ตัดใบและก้านใบออกจนหมด เหลือเฉพาะส่วนรากที่มีเนื้อสีขาว

(3) เรียงใส่พาหนะที่จะขนส่งไปยังโรงงาน

การผลิตไซโป้วเค็ม

(1) เตรียมบ่อที่สะอาดและแข็งแรงสำหรับพักหัวไชเท้า

(2) นำหัวไชเท้าใส่ลงไปบ่อที่เตรียมไว้และใส่เกลือทะเลตามเป็นชั้นๆอย่างทั่วถึง ในอัตราส่วน 1 ต่อ 1 เพื่อให้หัวไชเท้าและเกลือทะเลทับกัน ทิ้งไว้ 1 วัน เพื่อรีดน้ำออกจากหัวไชเท้า หรือตามความเหมาะสมของแต่ละราย

(3) ตักหัวไชเท้าจากบ่อขึ้นมากองไว้บนพื้นลานโล่งๆ และใส่เกลือทะเลให้ทั่ว โดยแต่ละกองจะวางหัวไชเท้า และใส่เกลือทะเลทับเป็นชั้นๆ ทิ้งไว้ 1 – 2 วัน แล้วทำการพลิกกลับด้านพร้อมกับใส่เกลือทะเลให้ทั่วกอง หลังจากนั้นพักไว้ 1 – 6 วัน หรือตามความเหมาะสมของแต่ละราย

(4) นำหัวไชเท้า เข้ามาเก็บไว้ในตัวอาคารพร้อมกับใส่เกลือทะเลให้ทั่วทิ้งไว้ประมาณ 30 วัน จะได้ไซโป้วเค็มที่แห้งและมีสีน้ำตาลโดยไม่ต้องตากแดด หรือตามความเหมาะสมของแต่ละราย

(5) นำไซโป้วเค็มไปร่อนเพื่อให้เกลือหลุดออกจากเนื้อไซโป้ว และเก็บสต็อกไว้สำหรับบริโภคหรือแปรรูปหรือจำหน่าย

(6) นำไซโป้วเค็มมาคัดเลือกขนาดโดยแบ่งออกเป็น 3 ขนาด ได้แก่ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่

(7) นำไชโป้วเค็มที่คัดเลือกขนาดแล้วมาล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดแล้วนำไปแปรรูปในรูปแบบต่างๆ เช่น แบบฝอย(เป็นเส้นเล็กๆ) แบบสับ(เป็นชิ้นเล็กๆ) แบบแว่น(เป็นแผ่นเล็กๆบางคล้ายวงกลมหรือวงรี) แบบลูกเต๋า (เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดเล็ก) แบบหัว(เป็นรูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอก หัว ลิบ) สำหรับแบบหัวจะใช้ไชโป้วเค็มขนาดเล็กจึงไม่ต้องหั่น เป็นต้น

การผลิตไชโป้วหวาน

นำไชโป้วเค็มที่แปรรูปเป็นรูปแบบต่างๆมาล้างให้สะอาดแล้วใส่ลงในถังพลาสติกแบบ food grade โดยใส่น้ำตาลทรายขาวลงไปด้วยปริมาณตามความเหมาะสมของรสชาติและความหวานที่ต้องการ แล้วหมักทิ้งไว้ 15 – 25 วัน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดและรูปแบบ จะได้ไชโป้วหวานที่มีสีน้ำตาลเป็นเงาสวยงาม

การบรรจุหีบห่อ

(1) บรรจุในถุงพลาสติก กล่องกระดาษ หรือบรรจุภัณฑ์อื่นๆ

(2) ฉลากสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ ให้มีรายละเอียดประกอบด้วย

- ชื่อภาษาไทย “ไชโป้วโพธาราม” หรือ ชื่อภาษาอังกฤษ “Photharam Preserved Radish หรือ Chai Pow Photharam”

- รูปแบบสินค้า เช่น แบบฝอย แบบสับ แบบแว่น แบบลูกเต๋า และแบบหัว เป็นต้น

- ปริมาณสินค้า

- ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ

- ระบุชื่อ ที่อยู่ ของผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย

- คำแนะนำในการเก็บรักษา

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะทางภูมิศาสตร์

อำเภอโพธารามเป็น 1 ใน 10 อำเภอของจังหวัดราชบุรี ซึ่งตั้งอยู่ในภาคกลางด้านตะวันตกที่ละติจูด 13 องศา 41 ลิปดา 30 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูด 99 องศา 51 ลิปดา 12 พิลิปดาตะวันออก พื้นที่ด้านตะวันออกและตอนกลางเป็นที่ราบลุ่ม ด้านทิศตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้เป็นที่ราบสูงมีภูเขาและเนินเขาอยู่ทั่วไป มีพื้นที่ที่เป็นเนินเขาประมาณ 6.60 ตารางกิโลเมตร มีป่าไม้เบญจพรรณบ้างประปราย มีแม่น้ำสายสำคัญ คือ แม่น้ำแม่กลอง โดยมีต้นน้ำอยู่ที่จังหวัดกาญจนบุรี ไหลผ่านอำเภอโพธารามในตำบลชำระ สร้อยฟ้า คลองตาคดโพธาราม ท่าชุมพล บางโตนด คลองข่อย และเจ็ดเสมียน และไหลผ่านอำเภอเมืองราชบุรีแล้วลงสู่ทะเลที่จังหวัดสมุทรสงคราม สภาพภูมิประเทศของอำเภอโพธารามส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน ทำให้เกิดการทับถมจากตะกอนที่มีอายุน้อยจากแม่น้ำแม่กลอง ซึ่งวัตถุที่มาทับถมกันมีหลากหลายขนาด ทำให้เกิดเป็นดินหลายชนิด ได้แก่ ดินร่วนปนทราย ดินเหนียวปนทราย และดินเหนียว ดินส่วนใหญ่มีปฏิกิริยาเป็นด่าง

สภาพภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้มีอากาศหนาวเย็น และได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้มีฝนตกชุกและอากาศมีความชุ่มชื้นสูง แบ่งออกเป็น 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ - กลางเดือนพฤษภาคม เป็นช่วงที่ลมมรสุมตะวันตกเฉียงเหนือสิ้นสุดลง และลมฝ่ายใต้พัดมาปกคลุมพื้นที่แทน ทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวโดยทั่วไป และร้อนจัดในเดือนเมษายน ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม - กลางเดือนตุลาคม เป็นช่วงที่ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ปกคลุมพื้นที่ ทำให้มีฝนตกชุกในช่วงดังกล่าว โดยฝนจะตกชุกมากในเดือนกันยายนและเดือนตุลาคม ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคม - กลางเดือนกุมภาพันธ์ เกิดจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและความกดอากาศสูงจากประเทศจีนที่แผ่มาปกคลุมพื้นที่ ทำให้มีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง

ด้วยอำเภอโพธารามมีสภาพภูมิอากาศที่ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและความกดอากาศสูงจากประเทศจีนทำให้มีอากาศหนาวเย็น ประกอบกับสภาพทางธรณีวิทยาที่เกิดจากการทับถมของตะกอนที่มีอายุน้อยและมีหลายขนาดทำให้ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทรายและมีปฏิกิริยาเป็นด่าง จึงเป็นสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการปลูกหัวไชเท้าเป็นอย่างยิ่ง ส่งผลให้การปลูกหัวไชเท้าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของการทำไชโป้วได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี คือ ผิวเรียบบาง เนื้อแน่น ไม่ฝ่อหรือฟ้าม มีรูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอกและมีน้ำหนักดี เมื่อนำมาผลิตไชโป้วทำให้ได้ไชโป้วที่มีเนื้อกรอบ ไม่เปื่อยยุ่ย ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของ ไชโป้วโพธาราม

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดราชบุรีเป็นเมืองเก่าแก่เมืองหนึ่งของประเทศไทย ตั้งอยู่ในภาคกลางด้านตะวันตก มีแม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 10 อำเภอ โพธารามเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดราชบุรี เดิมมีฐานะเป็นตำบล ชื่อ “ตำบลโพธาราม” ต่อมาได้รับการยกฐานะเป็นอำเภอ นับเป็นอำเภอที่มีความหลากหลายด้านชาติพันธุ์ กล่าวคือ มีทั้งลูกหลานชาวจีนที่ปัจจุบันเรียกว่าชาวไทยเชื้อสายจีน ลูกหลานชาวลาว ชาวมอญ และชาวไทย ซึ่งชาวไทยเชื้อสายจีนเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีจำนวนมากที่สุดในอำเภอโพธาราม โดยส่วนใหญ่เป็นชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนแคะ ชาวจีนไหหลำ และชาวจีนกวางตุ้ง ตามลำดับ ชาวจีนยุคแรกที่อพยพเข้ามาในอำเภอโพธารามมีวิถีชีวิตตามแบบอย่างประเทศแม่ทุกประการ ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบการก่อสร้าง การแต่งกาย ภาษาที่ใช้สื่อสาร ความเชื่อและประเพณีประจำปี รวมถึงอาหารการกิน ทำให้อำเภอโพธารามในยุคนั้นเป็นเหมือนประเทศจีนขนาดเล็ก สำหรับเรื่องอาหารนั้น ผักกาดหรือหัวไชเท้า เป็นพืชผักอย่างหนึ่งที่คนจีนนิยมรับประทาน จึงมีการนำชื่อที่ใช้เรียกผักชนิดนี้ในภาษาจีนมาใช้เป็นคำทับศัพท์ในภาษาไทย คือคำว่า “ไชเท้า” ในภาษาจีนหมายถึง ผักหัว เมื่อคนไทยนำมาใช้ ได้เติมคำว่า “หัว” เข้าไปข้างหน้าจึงเรียกว่า “หัวไชเท้า” นอกจากรับประทานเป็นผักสดแล้วยังนิยมนำมาแปรรูปเป็นไชโป้วอีกด้วย โดยเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมในการถนอมอาหารของชาวจีนแต้จิ๋วในอำเภอเตี้ยเอี้ย เตี้ยฮั่น ก๊กเอี้ย และเหยี่ยวเพ็ง ในเมืองแต้จิ๋ว ประเทศจีน เมื่อพิจารณาจากชื่อที่ใช้เรียก คำว่า “ไชโป้ว” เป็นภาษาพูดของคนจีนแต้จิ๋ว หมายถึงผักกาดหัวแห้ง คำว่า “โป้ว” หมายถึง ชุบ ผอม ไม่มีน้ำ ซึ่งความหมายของคำสามารถบ่งบอกคุณลักษณะและรูปลักษณะของไชโป้วที่แห้งสลิบได้เป็นอย่างดี

ในอดีตเมื่อประมาณ 60 ปีที่ผ่านมา พื้นที่ในอำเภอโพธารามเป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของผักกาดหัวหรือหัวไชเท้า เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทรายและมีอากาศหนาวเย็น ซึ่งเป็นสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการปลูกหัวไชเท้าเป็นอย่างยิ่ง รวมทั้งมีชาวไทยเชื้อสายจีนนิยมรับประทานหัวไชเท้าอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้เกษตรกรหันมาปลูกหัวไชเท้ากันมากขึ้น ซึ่งการปลูกหัวไชเท้าจะมีอายุการเก็บเกี่ยวในช่วง 42 - 48 วัน หลังจากปลูก ดังนั้น เมื่อถึงช่วงเก็บเกี่ยว เกษตรจะต้องรีบเก็บเกี่ยวทันที หากปล่อยให้เกินอายุจะทำให้คุณภาพของหัวไชเท้าลดลง มีรสชาติไม่ดี เนื้อเหนียว และน้ำหนักเบา ทำให้ขายไม่ได้ราคา เมื่อเกษตรกรไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตามกำหนด จึงมองหาวิธีแก้ปัญหาโดยใช้ภูมิปัญญาสำหรับการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการบริโภคหัวไชเท้าสด ซึ่งได้มีการนำวิธีการแปรรูปหัวไชเท้าให้เป็นไชโป้วด้วยวิธีการดองเค็มทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหัวไชเท้า เรียกว่า “ไชโป้วเค็ม” และนอกจากการดองเค็มแล้วยังได้มีการนำวิธีการดองหวานมาใช้อีกด้วย เรียกว่า “ไชโป้วหวาน”

ในจำนวนพื้นที่ 19 ตำบลของอำเภอโพธารามนั้น ตำบลเจ็ดเสมียนเป็นตำบลที่มีการผลิตและจำหน่ายไชโป้วมากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งไชโป้วหวาน ซึ่งสืบเนื่องมาจากเดิมเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกหัวไชเท้าจำนวนมาก และเป็นพื้นที่ที่นำภูมิปัญญาการทำไชโป้วของชาวจีนแต่จิวมาประยุกต์ใช้ในการทำไชโป้วเค็มและไชโป้วหวานจนมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ได้แก่ ความกรอบ รสชาติความเค็มหรือความหวานเค็มที่กลมกล่อม สีสน้ำตาลสวย และกลิ่นหอมที่แสดงถึงความเค็มของไชโป้ว นับเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรที่มีชื่อเสียงและเป็นของดีประจำพื้นที่ จนเป็นคำขวัญประจำตำบลว่า “ถิ่นไชโป้วหวาน โจษขานเค็มมะพร้าวอ่อน สูดยอดมะขามเทศมัน สีสันประเพณีแห่งดอกไม้” ที่สามารถสร้างชื่อเสียงให้กับตำบลเจ็ดเสมียน รวมทั้งอำเภอโพธารามและจังหวัดราชบุรีอีกด้วย ปัจจุบัน ไชโป้วโพธาราม สามารถสร้างรายได้คิดเป็นมูลค่าทางการตลาดไม่น้อยกว่า 300 - 400 ล้านบาทต่อปี และเป็นแหล่งผลิตไชโป้วแหล่งใหญ่ที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดถึงร้อยละ 50 ของมูลค่าการตลาดทั้งระบบ และนับวันความต้องการผลิตภัณฑ์แปรรูปชนิดนี้มีเพิ่มสูงขึ้นทุกปี ทำให้ผู้ผลิตแต่ละรายต้องขยายขนาดของธุรกิจให้เติบโตตามความต้องการที่เพิ่มขึ้นด้วย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต ไชโป้วโพธาราม ครอบคลุมพื้นที่อำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ไชโป้วโพธาราม ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

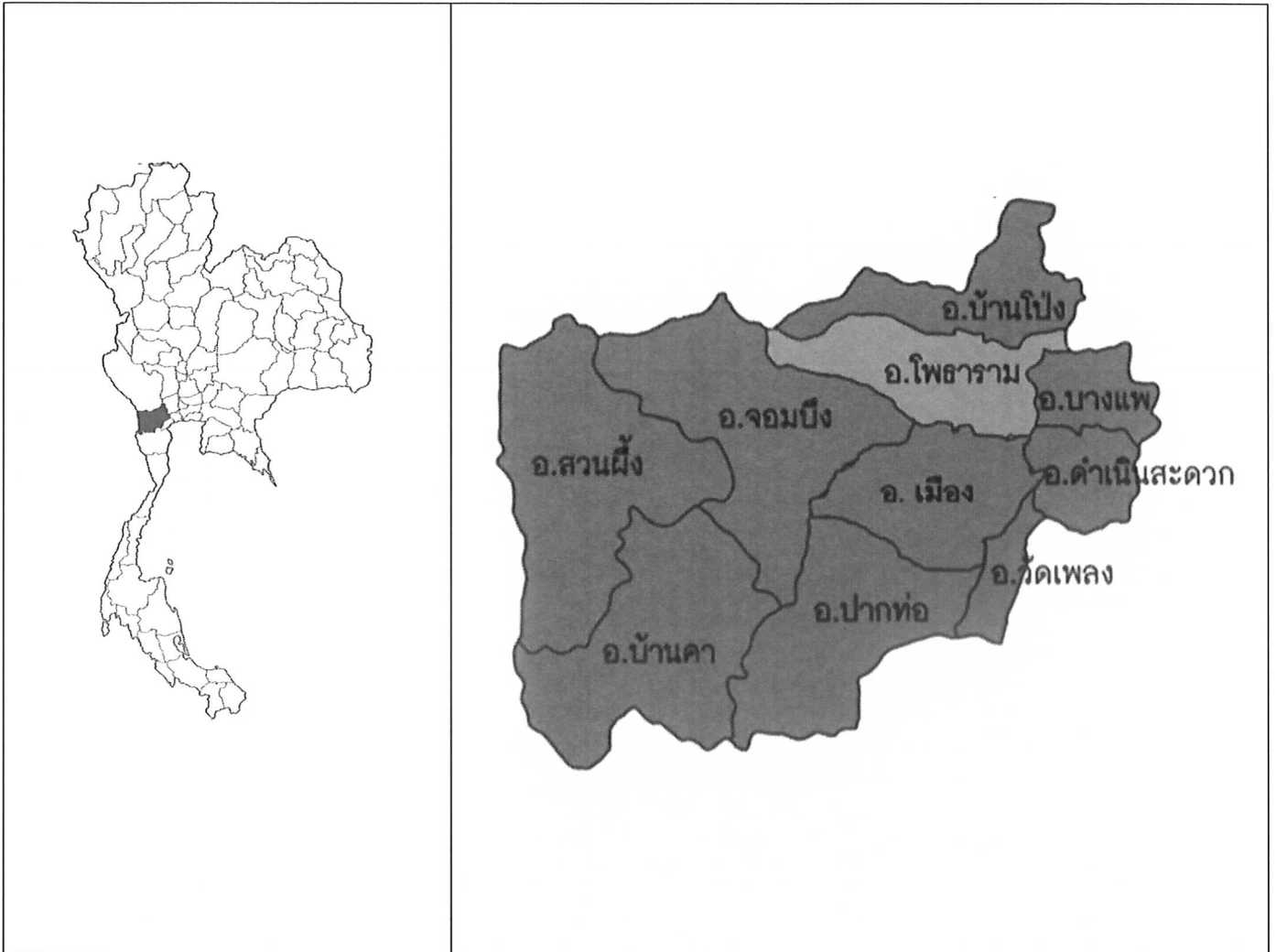
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ไชโป้วโพธาราม รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ไฮโปัวโพธาราม

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก
ผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไฮโปัวโพธาราม และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิต
ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ไซโป้วโพธาราม



ขอบเขตพื้นที่การผลิต ไซโป้วโพธาราม ครอบคลุมพื้นที่อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี